7
Mangiarbene Senza Glutine
1000 ricette per il 2000
Bimby
libertà
in cucina
VORWERK
Contempora
Il nostro meglio per la tua famiglia
Mangiarbene
Senza Glutine
Bimby

SOMMARIO

- Alimenti permessi, vietati e dubbi
- Prontuario dei prodotti consentiti

- GLI IMPASTI

Pasta per pizza
Pasta all’uovo
Pasta sfoglia
Pasta frolla
Crepes
Pasta per bigné
Besciamella
Crema pasticcera
Pan di spagna
Pasta brisé
Il pane
Pane di grano saraceno
Pane bianco
Pane dolce all’uvetta
Pane di patate allo yogurt
Pancarré
Pane alle noci
Pane alle olive
Crackers
Pane alle erbe aromatiche
Panini alla cipolla

- I PRIMI

Zuppa del contadino
Vellutata di funghi al timo fresco
Maltagliati al ragù di agnello
Straccett all’uovo con scampetti e pomodoro
Gnocchi di patate
Spaghetti ai fiori di zucca
Crema di zucca e porri
Pipette mille sapori
Spaghetti bianchi e verdi
Gnocchi di polenta al gorgonzola
Risotto ai gamberi e curry
Crespelle all’aceto balsamico
Risotto alla menta

Pennette d’estate

- I SECONDI

Rollé di pollo in foglie di lattuga e rucola
Involtini fantasia
Verzotti alla moldava
Crocchette di polenta in sals di taleggio
Coda di rospo alla marinara
Bocconcini di tacchino in salsa di porri
Carpaccio in salsa
Seppioline ripiene
Polpette di legumi
Merluzzetti a varoma con verdure e maionese

- I FUORI PASTO

Bruschette alle verdure
Bruschette saporite
Crepes di grano saraceno alla toma e rucola
Quiche ai cipollotti di Tropea
Bignole ripiene ai porcini
Pizzette
Rosette allo speck
Caramelle ripiene
Focaccia ai porri e formaggi
Farinata

- I DOLCI

Crostata ai frutti di bosco
Plumcake bianco e nero
Torta cioccolatino
Crepes alla crema di renette
Rotolo di limone e meringa
Biscotti della nonna
Semifreddo al torroncino
Strudel di mele
Palline di castagne
Torta di rose
Cioccolatini
Torta di mele
Indice Analitico

ALIMENTI PERMESSI, VIETATI E INCERTI

COLORE VERDE: rappresenta gli alimenti permessi, che non contengono glutine

CEREALI E FARINE

- Mais (granoturco), pop-corn (solo se preparati in casa), chicchi di mais
- Riso
- Crema di mais e tapioca, di riso

- Grano saraceno
- Miglio
- Manioca
- Sesamo
- Soia
- Paste, paste ripiene, gnocchi preparati con gli ingredienti permessi
- Pizze, focacce, grissini preparati con gli ingredienti permessi
- Prodotti dietetici privi di glutine

CARNE, PESCE E UOVA

- Tutti i tipi di pesce, carne e pollame
- Prosciutto crudo
- Uova

LATTE E DERIVATI

- Formaggi freschi e stagionati
- Yogurt intero o magro(bianco)
- Panna fresca
- Latte
- Gorgonzola

VERDURE E LEGUMI

- Tutti i tipi di verdura, cotta o cruda
- Tutti i legumi freschi e secchi: fagioli, ceci, fave, carrube, cicerchia, lenticchie, luipni, piselli, soia

- Olive
- Funghi freschi e secchi

FRUTTA

- Frutta fresca e secca (mandorle, nocciole, noci, pinoli, pistacchi, arachidi)
- Frutta secca o disidratata non infarinata (prugne secche, uva sultanina, datteri)

DOLCI

- Torte, biscotti, dolci preparati in casa con farine permesse
- Miele zucchero
- Liquirizia pura
- Gelati e sorbetti fatti in casa
- Budini preparati in casa

GRASSI E CONDIMENTI

- Burro, lardo, strutto, olio di : oliva extra vergine, oliva, arachidi, girasole, soia, palma, riso, vinaccioli e semi di cartamo

BEVANDE

- Bevande gasate e frizzanti
- Bevande o tisane in bustina (tè, tè deteinato, camomilla, caffè, caffè decaffeinato, tisane)
- Vino bianco, rosso e rosato, spumante e champagne)
- Bevande alcoliche (grappa, rum, cognac, tequila, porto, vermut)

VARIE

- Brodo di verdura e di carne
- Aceto di vino anche balsamico
- Maionese, sughi e besciamella preparati in casa
- Alimenti sotto aceto di vino o sott’olio di: oliva, arachidi, mais, soia, girasole, vinaccioli
- Pepe, sale, erbe aromatiche e spezie
- Semi di cumino, papavero, sesamo, girasole, lino e zucca
- Sughi e pesto fatti in casa
- Pappa reale
- Lievito di bIrra

COLORE ROSSO: rappresenta gli alimenti vietati, che contengono glutine quindi tossici per il celiaco.

CEREALI E FARINE

- Frumento , orzo, segale, avena, farro, spelta, triticale, sorgo, kamut
- Amido, farine, fiocchi e semolini di frumento, orzo, segale. avena, farro, spelta, triticale, sorgo, kamut
- Paste semplici e farcite
- Creme multicereali
- Pane, piadine, pangrattato
- Pizze, focacce, fette biscottate, crackers e grissini
- Muesli, miscele di cereali
- Germe di grano
- Crusca dei cereali vietati
- Cous-cous, tabulè, seitan, bulgur, frik, greunkern, gries, polenta taragna
- Particole (ostie)
- Alimenti preparati con le farine vietate

CARNE, PESCE E UOVA

- Carne o pesce impanati (es. bastoncini e cotolette)
- Carne o pesce infarinati o conditi con salse addensate con farina (es. spezzatini, arrosti)
- Carne o pesce surgelato o precotto pronto da cuocere o da friggere infarinato con aggiunta di pangrattato (es.frittura di pesce)

LATTE E DERIVATI

- Yogurt al malto dei cereali e ai cereali
- Latte al malto dei cereali e ai cereali

VERDURE E LEGUMI

- Tutti i tipi di verdura impanata o infarinata
- Piatti pronti a base di verdura
- Passati, zuppe, minestre e minestroni surgelati contenenti farro, orzo o amido di farina

FRUTTA

- Frutta secca infarinata

DOLCI

- Biscotti, dolci , torte, merendine presenti in commercio
- Marzapane
- Cialde e coni per gelato

GRASSI E CONDIMENTI

- Olio di germe di grano
- Shoyu

BEVANDE

- Bevande contenenti malto, orzo, avena, grano e segale
- Birra, whisky, gin e vodka
- Caffè d'orzo
- Surrogati di caffè con orzo, segale, avena, grano

VARIE

- Besciamella
- Preparati per zuppe, minestre e minestroni surgelati

COLORE GIALLO: rappresenta gli alimenti incerti , a rischio: in questa categoria sono elencati anche alimenti privi di glutine che pero’ molto spesso nelle varie fasi di lavorazione e produzione sono soggetti a contaminazione.

CEREALI E FARINE

- Quinoia
- Amaranto
- Teff
- Amido: nativo, modificato, destrinizzato, Malto, maltodestrine
- Farina per polenta precotta o istantanea, polenta pronta, maizena
- Cialde di mais e fibre dietetiche
- Gallette di riso
- Pop-corn confezionati
- Fibre vegetali e fibre dietetiche

- Risotti in busta già pronti

CARNE, PESCE E UOVA

- Carne in scatola
- Salumi e insaccati crudi, cotti e stagionati: coppa, pancetta, speck, prosciutto cotto, bresaola, mortadella, wurstel, salame, zampone, cotechino, salsiccia
- Ragu' di carne in commercio
- Pasta d'acciughe
- Trippa in scatola
- Surimi

LATTE E DERIVATI

- Yogurt di soia, alla frutta e aromatizzato
- Formaggi fusi da spalmare o formaggini con amido o farina
- Formaggi a fette
- Formaggi erborinati
- Panna montata
- Creme e budini

VERDURE E LEGUMI

- Purè istantaneo
- Piatti pronti a base di verdura surgelata e precotta
- Snack di patatine

FRUTTA

- Frutta sciroppata
- Frutta candita

DOLCI

- Cacao
- Marmellate
- Caramelle e chewing-gum
- Cioccolate, cioccolati, praline di cioccolato, crema da spalmare al cioccolato o alla nocciola

- Gelati o sorbetti confezionati o di gelateria
- Creme, budini, dessert, panna cotta
- Zucchero a velo
- Vanillina
- Preparati per cioccolata in tazza

GRASSI E CONDIMENTI

- Burro leggero tipo margarina o burro light
- Olio di semi vari
- Tamari
- Tempeh

BEVANDE

- Miscele pronte per frappè
- Sciroppi
- Succhi di frutta
- Bevande per sportivi
- Bevande light

VARIE

- Dadi o estratti di carne del commercio
- Lievito madre, lievito acido, lievito naturale
- Prodotti sott'olio di olio non ben definiti
- Condimenti a composizione non definita
- Maionese, salse, mostarda
- Addensanti, gelificanti
- Aromi

PRONTUARIO DEI PRODOTTI CONSENTITI

Utilizzati come ingredienti nelle ricette del libro

LIEVITO DI BIRRA:

- **DMS Bakery Ingredients Italy** 25 g

- **L’hindorelle** 25 g
- **Lievital** 25 g
- Lievito per panificazione **ZEUS** 25 g

FARINA DI RISO:
- **P.R.D** farina di riso biologica

FARINA DI CECI:
- **Molino di Pegli** 500 g, 1 Kg, 10 kg. E 25 Kg
- **Molino Zanone** 500 g

FARINA DI GRANO SARACENO:
- **Molino Tudori**

FARINA DI CASTAGNA:
- **Attiglio Noceti:** Farina di castaghe 500 g, 5 kg, 10 kg, 25 kg,
- **Molino Zanone**: Farina dolce di castagne 500g

FARINA DI MAIS:
- **Alproma:** farina per polenta “vera istantanea” - Molino di ferro
- **Bonomelli:** Polenta Valsugana 375 g - Polenta Valsugana bianca 375 g
- **PAF:** Polenta istantanea 500 g - Polenta istantanea bianca 500 g
- **Esselunga** Farina di mais bramata bio 500 g
- **La Rinascente – SMA-Auchan** Farina di mais bramata 1 kg - Farina di mais fioretto 1 kg - Polenta subito pronta 500 g
- **Molino Fratelli Peila:** Polenta Bramata - Polenta Fiorella – Istantanea
- **Molino Oleificio Nicoli:** Bergamasca sottovuoto 1 kg - Bramata Oro 1 Kg
  Come una volta – bergamasca 1 kg
  Come una volta: bianca, gialla, integra 500 g
  Fioretto 1 kg - Nicoli bramata oro 1 kg
  Polenta biologica 500 g - Subito pronta 500 g
  Svelta – svelta biologica 375 g

PANGETTA MAGRA:

- **Alcisa** Pancetta arrotolata magretta - Pancetta coppata
- **Coop italia:** Pancetta affettata 100 g - Pancetta dolce a cubetti g 200 (2x100 g)
- **Corte buona:** Pancetta arrotolata - Pancetta dolce a cubetti
- **Fumagalli Industria Alimentari**: pancetta arrotolata (intera sottovuoto e metà sottovuoto) - Pancetta tesa metà sottovuoto
- **Industria salumi fratelli maletti:** Pancetta arrotolata stagionata al pepe (intera, tranci affettata) – pancetta arrotolata stagionata con cotenna (intera, tranci affettata) – pancetta arrotolata stagionata senza cotenna intera, tranci affettata) – pancetta coppata intera e in tranci – pancetta stesa
- **Italia Salumi** – Senfter: pancetta stufata doppia senfter metà e a tranci pancetta stufata di montagna (metà) - Pancetta stufata senfter ½ e doppia
- **La rinascente:** pancetta affettata 100 g
- **Leoncini**: Pancetta coppata

- **Martelli Salumi:** Pancetta cotta Maxidely
- **Raspini:** pancetta arrotolata – pancetta arrotolata affetta ta (tutte le pezzature) – pancetta coppata filettata (tutte le pezzature) – pancetta dolce a cubetti (tutte le pezzature) – pancetta coppata filettata affettata (tutte le pezzature)
- **Rovagnati:** Pancetta arrotolata 100 g. – pancetta coppata 120 g pancetta fresca con cotenna scotenella – pancetta fresca coppata sgrassatella – pancetta fresca nostranella- pancetta fresca pressata tra due assi di legno nostranella con legno
- **Salumi Masé:** Pancetta pepata (porzione e metà sv) – pancetta stufata (intera, metà e porzione)
- **Salumificio f.lli beretta:** Arrotolata affettata 100 g. – Fresca salumeria affettata 120 g. fresche tradizionali affettata 150 g. magra affettata 100 g. – spuntino affettata 30 g take away affettata
- **Salumificio menatti:** pancetta (metà s.v., in tranci e in busta)

PROSCIUTTO COTTO

- **Alcisa:** prosciutto cotto due Torri – Prosciutto cotto Gigante
- **Brianza Salumi**: Fiore – Lario Baule – Perla rosa - perla rosa etichetta blu (trancio 21/4 e 1/6) – perla rosa take away – primula sapore
- **Cavazzuti G. & Figli:** balanzone – cavazzuti – cavazzuti Oro – Estense – Ghirlandina – San Geminiano
- **Cesare Fiorucci:** Prosciutto cotto fiordicotto affettato, delicato, gustoso, sopraffino, squisito, trancio
- **Coop Italia**: prosciutto cotto 500 g. – prosciutto cotto banco assistito – proscutto cotto 750 g. – prosciutto cotto affettato 100 g. e 150 g
- **Corte buona:** affettato 80 g. e 100 g – fior d'arancio –fior di bontà – fior di corte-il super morbido – optimo
- **Ferrarini**: argentario – big- big 92- big etichetta nera – big roulé – big SL – Bigger D – Bigger F – Effe – Effe Big – Effe R – Elle - Elle D – Elle F- Elle Roulé – Ferrarini – ferrarini Esse – Ferrarini S – Gold – Gold D – In trancio – Lordo Market SP – Master 96 - Master BF – Master EL – Master EN Master FB – Master FER Montericco – Star Targa Oro
- **Francesco Franchi:** Prosciutto cotto giano senz'altro – prosciutto cotto grigliato Rustego Senz'altro – prosciutto cotto Mini Cotto Senz'altro – Prosciutto cotto Reale senz'Altro
- **F.lli Veroni**: prosciutto cotto il rustico
- **Fumagalli** Industria Alimentari: prosciutto cotto incontro sottovuoto – prosciutto cotto invito sottovuoto – prosciutto cotto sorriso sottovuoto – prosciutto cotto tavellone sottovuoto
- **Galbani:** affettato 120 g – Astra – Fetta golosa – Giove – Marte (mandolino) – Veronica
- **Industria Salumi Fratelli Maletti:** Melodia – Pachi (intero e tranci) – rustico – trionfo (intero e tranci)
- **Italia Salumi** – Senfter: Anemone – Favoloso – Ginestra – Limperiale –Praga affettato ATM 125 g – Praga Montagna – Praga Regale – Praga Senfter – Pusterese alle erbe – regale – soffio Tirolese – Toast – Prosciutto in gelatina

- **La rinascente-SMA Auchan**: prosciutto cotto affettato 100 g – prosciutto cotto Nazionale agricoltura secondo natura – prosciutto cotto toast affetta 100 g
- **Leoncini: Botticella** – due leoni Blu – Due leoni Oro – Garda – Lem Leoncini (formato Parigi, Addobbo e Castagna) – Niko – Scaligero – Sgrassato – Tirolo affumicato – Tirolo Bianco – Spalla cotta sgrassata
- **Luppi Alimentari:** prosciutto cotto buon sapore nazionale ct 065 – prosciutto cotto gourmet ct 067 – prosciutto cotto gran bontà ct 064 – prosciutto cotto villa carpintero ct 063
- **Martelli Saluti:** Prosciutto cotto: buongustaio – dei colli – dei colli senza stinco – del venda della cascina – fior di praga – giada s.pol. – golosotto – gran cotto sisa – il prosciuttino s.c. – la dispensa del cuoco – maxi toast s.c. – maxi toast s.pol. – piccole colle – praga comeunavolta – pragolino – premiagusto – roll senza polifosfati – sisa – prosciuttino cotto s.pol. – slim cotto – spalla cotta maxi toast – spalla cotta toast – mini giada
- **Negri Industria alimentare:** Prosciutto cotto: giotto – goya – leonardo parmacotto – parmacotto tipo A –Tiziano
- **Pietro Negroni:** prosciutto cotto: amati – fiordistella – sinfonia – stella – stella maxi
- **Prosciutti rosa:** baccarat – dama di cuori – otello rosa di rosa – Superosa – superosa armoni – superosa castagna – superosa agr. Bio-superosa eur-superosa tronco
- **Raspini:** prosciutto cotto: classico – Classico oro – cottoghiotto da Agric. Bio affett. (tutte le pezzature) – Fettabella – fettagiusta – fettapiù – Fettarosa – fettasì – nostrano – praga – primo – riccafetta val chisone – raspinotto (tutte le pezzature)
- **Rovagnati:** Granbiscotto – granbiscotto light – mediterraneo – paisan – sapore infinito – sapore schietto – tutto gusto – prosciutto arrosto alle erbe 120 g – prosciutto cotto i miei cotti 100 g e grandi fette 150 g prosciutto cotto merendino i miei cotti 40 g e 40 gx3 – rovagnantella: bidose 30 g x 2,) confezione verticale 100 g e grandi fette 150 g
- **Rugger:** lenti prosciutto cotto: affettatissimo – lenti prosciutto cotto: biofetta – cuor di gusto – cuor di gusto oro – cuore bianco – cuore d'oro – cuore rosa – cuore rosa oro – delizia arrosto – gioiello goloso granprosciutto – magro & morbido – quadricuore – rustichello rusticotto – tutta fetta
- **Salumi Masé:** prosciutto cotto con osso – prosciutto cotto josef brace
- **Salumificio di cornuda:** prosciutto cotto becker
- **Salumificio f.lli Beretta:** prosciutto cotto a quarti 1,2 kg, affettato (spuntino 40 g. 100 g. 150 g) alla brace 8 kg, alla brace fresca salumeria affettato 140 g, alle erbe 6,5 kg, alle erbe affettato 120 g, antica fattoria 3,6 kg e 7,5 gk, antico sapore 3,5 kg, 7,5 kg e quadro 4 kg, brace take away – di campagna 7 kg – di campagna sgrassato 6,8 kg- europeo 3,5 kg e 7,4 kg – europeo tipo mandolino 7,2 kg – fresca salumeria affettato 65 g e 140 g – fresche tradizioni affettato 140 g – GB 7,2 kg – gran sigillo 7 kg – gran sigillo surlyng 5,5 kg – mini cotto 500 g e 500 g calib. – mini cotto selezione speciale 500 g. – nostrano gran beretta 9 kg – praga fumé 8,8 kg – selezione speciale a quarti 1,2 kg – sprint 6,5 kg – take away affettato – toast affettato 100 g – tutto magro 2 kg e 5,5 kg – trancio di prosciutto cotto 700 g – trancio di prosciutto cotto antica fattoria 700 g – trancio di prosciutto cotto selezione speciale 700 g

- **Salumifico f.lli Riva**: Prosciutto cotto: biancospino – brio (trancio) contadino – gelsomino – ginestra – ibisco il goloso (trancio9 – magro (trancio) – sapore di natura
- **Salumificio Menatti**: prosciutto cotto fioccottino (intero e metà s.v.) – prosciutto cotto fioccotto (intero, metà s.v. e a tranci) prosciutto cotto Valcotto (intero)
- **Salumificio Sfreddo**: prosciutto cotto castellier – prosciutto cotto recotto
- **San Marino Prosciutti**: cotto carpegna bacino – dolcecolle – cotto di fabriano – valprato – cotto di fabriano verissimo – gusto vincente

FORMAGGI SPALMABILI

- **Coop. Italia:** formaggini 8 spicchi
- **Granarolo:** formaggini
- **Nestlé:** formaggino Mio 125 g e 375 g
- **Yomo:** belgiososo specialità fresca banana, fragola, frutti di bosco, mela, olive (100 g) – belgioso specialità spalmabile 200 g

SPECK:

- **Italia salumi – Senfter:** speck affettato alto adige IGP 80 g – speck alto adige IGP (intero, metà, ¼ e tranci) – Speck Montagna (intero, metà ¼ e tranci) – speck Pusterese (intero, metà, ¼ e tranci)
- **La Rinascente:** speck affettato 100 g
- **Lazzeri Alessandro:** speck
- **Parmacotto:** speck affettato
- **Salumificio f.lli Beretta**: speck affettato 80 gr e take away – speck fresche tradizioni affettato 120 g
- **Salumificio Menatti**: speck (intero, metà, trancio e busta)

GELATINA PER DOLCI:

- **Cameo Paneangeli**: Gelatina in fogli 12 g

TORRONE

- **Nestlé:** Alemagna torrone Tirinidad (astuccio 125 g, 250 g, 400 g) – Perugina torrone Alì (confezione 200 g e astuccio 250 g) – perugina torroncini (sfusi, sacchetto 500 g, astuccio 200 g e sacco 200 g) – perugina torrone alla mandorla, alla nocciola – Perugina torrone morbido al caffè 250 g – perugina torrone morbido bianco astuccio 250 g. – perugina torrone nigro (confezione 200 g e astuccio 50 g)
- **Sebaste:** Moretto (torrone friabile ricoperto di cioccolato) 12 g, 75 g, 150 g, 250 g, 500g, 1 kg

LIEVITO VANIGLIATO PER DOLCI

- **Cameo Paneangeli:** Lievito vanigliato per dolci agente lievitante
- **Cleca:** S, Martino polvere lievitante vanillinata (bustone da 4)

CIOCCOLATO FONDENTE:

- **Amadei:** La tavoletta: cioccolato fondente extra 63% - cioccolato fondente extra 66% - cioccolato fondente extra 70% - monodose fondente nera
- **Condad:** cioccolato fondente extra (100 g e 200 g)
- **Coop Italia:** cioccolato fondente extra 200 g – cioccolato fondente extra amaro 60% 200 g – cioccolato fondente extra cacao 70% da agricoltura biologica 100 g
- **CTM:** cioccolato extra fondente – cioccolato nero bio-puro cioccolato 100 g
- **Esselunga:** cioccolato fondente extra amaro 75% - cacao fondente extr amaro bio 71% - cacao 100 g
- **Icam:** fondente extra, fondente extra biologico
- **La Rinascente SMA:** cioccolato fondente extra
- **Lindt & Sprungli:** noir 70% cacao tavoletta 35 g e 100 g – noir 85% cacao tavoletta 100 g
- **Nestlé:** tavoletta motta lingotto cioccolato fondente – tavoletta perugina fondente 150 g. 300g, 500 g – tavoletta Noir fondente extra 70% cacao 100 g
- **Socable:** Lineorel – tavoletta fondente con edulcoranti 75 g.

CACAO

- **Conad:** cacao solubile in polvere 75g e 250g – cacao zuccherato solubile in polvere 75g e 250g
- **Coop Italia:** cacao in polvere 75g e 250 g – cacao solubile in polvere da agricoltura biologica 75 g e 250 g – cacao zuccherato in polvere 75g e 250 g
- **CTM:** Atromercato cacao amaro in polvere 75g
- **Esselunga:** cacao amaro 75 g – cacao zuccherato 75 g
- **Ferrero:** cacao amaro (tutte le confezioni) – cacao zuccherato (tutte le confezioni)
- **Icam:** cacao in polvere – cacao in polvere biologico – cacao zuccherato in polvere
- **La Rinascente:** Auchan: cacao amaro-zuccherato 250 g – SMA Auchan: cacao amaro 75 g – cacao zuccherato 75 g
- **Lindt & Sprungli:** lindt cacao amaro astuccio 125g e sacchetto 1 kg
- **Nestlé:** cacao in polvere amaro astuccio 75 g – cacao in polvere zuccherato astuccio 75 g – perugina cacao in polvere amaro astuccio 75 e 250 g perugina cacao in polvere zuccherato astuccio 75 e 250 g

SIMIL PANE.

- **Panificio Longhi:** Denis food bread (similpane)

GLI IMPASTI

PASTA PER PIZZA

Ingredienti:
200 gr. Di mix B Schar, 100 gr. Di farina Bi-aglut, 100 gr. Di farina Nutricia, 1 cubetto di lievito di birra fresco (tipo consentito), 30 gr. di olio extravergine di oliva, 1 cucchiaino abbondante di zucchero, sale q.b., 150 gr. di acqua, 150 gr. di latte.
Preparazione:
Sciogliere il lievito nel misurino con lo zucchero e un poco di acqua.
Nel boccale: l'acqua, il latte, l'olio e il lievito sciolto: **20 sec. Vel. 1**.
Aggiungere le farine e il sale: **30 sec. Vel. 0-6**, più **1 min. vel. SPIGA**.
Togliere dal boccale e lasciare lievitare **20/30 minuti**, (ciò dipende dal tempo atmosferico: se umido o secco) in una teglia (coprire con un canovaccio, oppure con la pellicola trasparente). Quando l'impasto ha raddoppiato il volume sgonfiarlo e stenderlo, farcirlo a piacere e lasciarlo lievitare per altri **20/30 minuti** cuocere in forno pre-riscaldato a **180° per 15/20** minuti (questa cottura è indicata per i forni ventilati; per quelli tradizionali la temperatura consigliata è di **200°).**

PASTA ALL'UOVO

Ingredienti:
300 gr. di farina Bi-aglut, 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva, 2 uova
Preparazione:
Versare la farina nel boccale, unire le uova e l'olio, impastare: **30 sec. vel. 4** e **40 sec. vel. SPIGA**.
Togliere l'impasto, tirare la sfoglia e usarla a piacere.
Nota:
la compattessa dell'impasto dipende dalla dimensione delle uova. Per tirare la sfoglia è bene utilizzare due fogli di carta da forno, tirando il mattarello sul foglio di carta all'interno dei fogli di pasta.

PASTA SFOGLIA

Ingredienti:
150 gr. di burro congelato a pezzi, 150 gr. di farina Bi-aglut, 70 gr. di acqua fredda, un pizzico di sale.
Preparazione
Inserire il burro nel boccale: **10 sec. vel. 6**. Aggiungere tutti gli ingredienti: **15 sec. vel 6**. Tirare la pasta in un rettangolo e piegare in tre parti. Ripetere la

stessa operazione altre 3 volte (per ogni lato del rettangolo), tirando ogni volta la pasta con il mattarello.
Utilizzare la pasta per la preparazione di cannoncini, voul au vent, e torte salate.

PASTA FROLLA

Ingredienti:
300 gr. di farina Bi-aglut, 120 gr. di burro morbido, 2 uova, 100 gr. di zucchero, 1 cucchiaio di lievito per torte (tipo consentito).
Preparazione:
Inserire nel boccale la farina e gli altri ingredienti, impastare: **30 sec. vel. 5**. Utilizzare l'impasto per crostate, basi per torte di frutta e crostatine.

CREPES

Ingredienti:
2 uova, 110 gr. di farina mix C schar, 1 pizzico di sale, 400 gr. di latte, 30 gr. di burro morbido.
Preparazione:
Mettere nel boccale il burro: **1 min. vel. 1**, aggiungere il latte, la farina, il sale e le uova: **30 sec. vel. 7** Versare in una ciotola e lasciare riposare per **20 minuti** circa. Nel classico pentolino da crépes (dopo averlo unto con un po' di burro), versare un mestolino di composto e rigirare la padellina per far distribuire il composto. Quando è cotta, rigirarla e poi continuare fino al termine del composto. Con queste dosi verranno circa 18-20 crépes.

PASTA PER BIGNE'

Ingredienti:
180 gr. di farina mix C Schar, 250 ml. Di acqua, 100 gr. di burro, 6 uova, un presa di sale
Procedimento:
Mettere nel boccale acqua, sale e burro: **5 min. 100° vel. 1**. Al termine aggiungere in un solo colpo la farina dal foro del coperchio: **vel. 4 per 30 sec**. spatolando. Terminare la cottura. Lasciare raffreddare l'impasto e poi con l'apparecchio in funzione a **vel. 4**, unire le uova una alla volta dal foro del coperchio. Lavorare ancora a **vel. 6 per 30 sec**. spatolando. Disporre sulla placca del forno i bigné e cuocerli in forno a **180 ° per 15-20 minuti** circa (questa cottura è indicata per i forni ventilati, per quelli tradizionali la temperatura consigliata è di **200°).**

BESCIAMELLA

Ingredienti:
40 gr. di farina mix C schar, 40 gr. di burro, 500 ml. Di latte, un pizzico di sale, noce moscata a piacere.
Procediemnto:
Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: **7 minuti a 90° vel. 4**.

CREMA PASTICCERA

Ingredienti
500 gr. di latte, 100 gr. di zucchero, 2 uova intere, 2 tuorli, 1 cucchiaio di maizena, 1 limone.
Zucchero e scorza di mezzo limone: **40 sec. vel. Turbo**, aggiungere le uova: **20 sec. vel. 5**; il latte e la maizena: **10 sec. vel. 2**. Cuocere **7 min. 80° vel. 4**.

PAN DI SPAGNA

Ingredienti:
250 gr. di farina mix C Schar, 6 uova, 200 gr. di zucchero, 1 pizzico di sale
Procedimento:
Nel boccale montare gli albumi e tenerli a parte. Nel boccale pulito preparare lo zucchero a velo: **30 sec. vel. Turbo**. Inserire la farfalla, aggiungere i tuorli d'uovo: **1 min. 40° vel. 3**. Unire la farina: **40 sec. vel. 3** e gli albumi montati, mescolare: **20 sec. vel. 2** aiutandosi con la spatola. Versare l'impasto nella placca del forno o in uno stampo rettangolare con carta da forno. Cuocere in forno pre-riscaldato a **180° per 40 minuti** (questa cottura è indicata per i forni ventilati, per quelli tradizionali la temperatura consigliata è di **200° per 30-40 minuti).**

PASTA BRISE'

Ingredienti:
250 gr. di farina Bi-aglut, 100 gr. di burro morbido, 100 gr. di acqua fredda, sale q.b..
Procedimento:
Versare nel boccale la farina e gli altri ingredienti poi impastare: **20 sec. vel.3/4**. Stendere la pasta in una teglia imburrata e infarinata oppure utilizzare la carta da forno. E' ottima come base per torte salate.

IL PANE

PANE DI GRANO SARACENO

Ingredienti:
150 gr. di farina mix B schar, 150 gr. di farina Nutricia, 200 gr. di farina di grano saraceno (tipo consentito), 10 gr. di zucchero, 1 cubetto di lievito di birra fresco (tipo consentito), 100 gr. di gherigli di noci, 300 gr. di acqua, 1 pera acerba (soda), 40 gr. di uva sultanina, 10 gr. di sale, 1 bicchiere di vino bianco fruttato, 1 pezzetto di cannella, mezza scorza di limone, 1 chiodo di garofano.
Preparazione
Sciogliere il lievito e lo zucchero nel misurino con un poco di acqua. Nel boccale, il vino, l'uva sultanina, la pera a tocchetti, la scorza di limone, la cannella, il chiodo di garofano; scaldare per **5 min. 70° vel. 1** e mettere da parte. Impastare nel boccale le farine con il lievito e il sale e la rimanente acqua: **30 sec. vel. 6 e 1 min. vel SPIGA**. Lasciare riposare nel boccale l'impasto coperto in un luogo caldo per circa **30-40 minuti**. Riprendere l'impasto; aggiungere nel boccale i gherigli di noci, le pere e l'uvetta filtrate: amalgamare all'impasto**: 30 sec. vel. 3.** Imburrare uno stampo rettangolare (o rotondo) dai bordi altri (tipo plum-cake) versarvi l'impasto e lasciare lievitare in una luogo caldo finché non avrà raddoppiato il suo volume, circa **40 minuti**. Cuocere in forno caldo a **180°** per circa **60 minuti** (questa cottura è indicata per i forni ventilati; per quelli tradizionali la temperatura consigliata è di **200 °).**

PANE BIANCO

Ingredienti:
200 gr. di farina mix B schar, 100 gr. di farina Bi-aglut, 120 gr. di farina Nutricia, 150 gr. di latte, 30 gr. di olio extravergine di oliva, 1 cubetto di lievito di birra fresco (tipo consentito), 1 cucchiaino di zucchero, 150 gr. di acqua.
Preparazione:
Sciogliere il lievito con lo zucchero e un po' di acqua nel misurino e tenere da parte. Versare nel boccale le farine, l'olio il latte, la rimanente acqua e per ultimo il lievito sciolto impastare: **30 sec. vel. 5-6, e 1 min. vel. SPIGA**. Mettere l'impasto a lievitare in una ciotola, coperto in un luogo caldo, quando avrà raddoppiato il volume dare la forma desiderata (si consiglia la forma pagnotta)
Cuocere in forno caldo a **180°** per circa **30 minuti** (questa cottura è indicata per i forni ventilati; per quelli tradizionali la temperatura consigliata è di **200°**). Si consiglia di mettere sul fondo del forno una vaschetta termoresistente colma di acqua.

PANE DOLCE ALL'UVETTA

Ingredienti:

150 gr. di farina mix B schar, 100 gr. di farina Bi-aglut, 100 gr. di farina Nutricia, 150 ml. Di latte, 1 cubetto di lievito fresco (tipo consentito), 100/150 gr. di zucchero, 30 gr. di burro sciolto, 20 gr. di rum, 100 gr. di uvetta ammollata, 1 uovo

Preparazione:

versare nel boccale il latte, il lievito lo zucchero, (se desiderate un pane più dolce usate 150 gr. di zucchero) il burro, il rum: **20 sec. vel. 3.** Aggiungere le farine, poi in ultimo l'uovo. Mescolare bene **30 sec. vel. 6**, poi **1 min. vel. SPIGA.** Lasciare riposare l'impasto nel boccale finché non avrà raddoppiato il suo volume. Mettere a bagno l'uvetta in acqua tiepida. Riprendere l'impasto, nel boccale con le uvette asciugate. Girare per **10 sec. vel. 3.** Poi **1 min. vel SPIGA**. Adagiare l'impasto in uno stampo imburrato dai bordi piuttosto alti, lasciare riposare, finché non avrà raddoppiato il proprio volume. Cuocere in forno caldo a **180°** (questa cottura è indicata per i forni ventilati; per quelli tradizionali la temperatura consigliata è di **180°-200°**) per circa **40 minuti..**

PANE DI PATATE ALLO YOGURT

Ingredienti:

200 gr. di farina mix B schar, 200 gr. di farina Nutricia, 120 gr. di patate già cotte nel Varoma, 180 gr. di uogurt intero bianco, 30 gr. di olio extravergine di oliva, 1 cubetto di lievito di birra fresco (ad es. Zeus o di altro tipo consentito), 60 gr. di acqua tiepida, 1 cucchiaino di zucchero, 1 cucchiaino di sale.

Preparazione:

Sciogliere il lievito insieme allo zucchero e mettere da parte. Nel boccale tritare le patate**: 10 sec. vel. 3-6**. Unire lo yogurt: **20 sec. vel. 3.** Unire le farine, il lievito, l'olio, ed il sale e impastare: **30 sec. vel. 6**, poi **1 min. vel. SPIGA.** Lasciare riposare l'impasto nel boccale finché non avrà raddoppiato il suo volume (circa **20/30 minuti**). Lavorare ancora l'impasto a **vel. SPIGA per 1 min**.; togliere dal boccale lasciare lievitare di nuovo, fino a quando non avrà raddoppiato il volume. Cuocere in forno caldo a **180° per un 'ora e mezzo** circa

PANCARRE'

Ingredienti:

200 gr. di farina mix B schar, 100 gr. di farina Bi-aglut, 120 gr. di farina Nutricia, 2 cubetti di lievito di birra fresco (tipo consentito), 50 grammi di burro sciolto, 300 gr. di latte, 1 cucchiaino di zucchero, 1 cucchiaino di sale.

Preparazione:

Versare nel boccale latte e burro **40 sec. vel. 2**, aggiungere lo zucchero e il lievito: **20 sec. vel. 4**, versare nel boccale le farine e il sale**: 30 sec. vel. 6 e 1 min. vel. SPIGA**. Fare lievitare in una ciotola coperta da uno strofinaccio bagnato e strizzato fino a che sia raddoppiato di volume. Foderare uno stampo d plum-cake con carta da forno e versare l'impasto, farlo raddoppirare nuovamente di volume. Scaldare il forno a **200°** e cuocere per **40 minuti** ricordandosi di mettere una vaschetta termoresistente colma di acqua sulla base del forno in modo da creare umidità.

PANE ALLE NOCI

Ingredienti

200 gr di farina mix B schar, 100 gr. di farina Bi-aglut 120 gr. di farina Nutricia 120 gr.d i gherigli di noci, 150 gr. di latte, 30 gr. di olio extravergine di oliva 1 cubetto di lievito di birra fresco(tipo consentito), 1 cucchiaino di zucchero, 150 gr. di acqua..

Preparazione:

Sciogliere il lievito con lo zucchero e un po' d'acqua nel misurino e tenere da parte. Versare nel boccale le farine, l'olio, il latte, le noci, la rimanente acqua e per ultimo il lievito sciolto impastare: **30 sec. vel. 5-6, e 1 min. a vel. Spiga**. Mettere l'impasto a lievitare in una ciotola, coperto in un luogo caldo, quando avrà raddoppiato il volume dare la forma desiderata (si consiglia la forma pagnotta) cuocere in forno caldo a **180°** per circa **30 minuti** (questa cottura è indicata per i forni ventilati; per quelli tradizionali la temperatura consigliata è di **200°).** Si consiglia di mettere sul fondo del forno una vaschetta termoresistente colma di acqua.

PANE ALLE OLIVE

Ingredienti:

200 gr. di farina mix. B schar, 120 gr. di farina Nutricia, 100 gr. di Glutafin, 20 gr. di olio extravergine di oliva 1 cubetto di lievito di birra fresco (tipo consentito), 300 gr. di acqua, 150 gr. di olive nere snocciolate, 1 cucchiaino di zucchero 1 cucchiaino di sale..

Procedimento:

Tritare le olive: 5 sec. vel. 3 e mettere da parte. Sciogliere il lievito con lo zucchero e un po' di acqua nel misurino e tenere da parte. Versare nel boccale le farine, l'olio, il latte, la rimanente acqua e per ultimo il lievito sciolto impastare: 30 sec. vel. 5-6, e 1 min. vel. SPIGA. Unire le olive 15 sec. vel. 5. Mettere l'impasto a lievitare in una ciotola, coperto in un luogo caldo. Quando avrà raddoppiato il volume dare la forma desiderata (si consiglia la forma a pagnotta), cuocere in forno caldo a 180° per circa 30 minuti (questa cottura è indicata per i forni ventilati, per quelli tradizionali la temperatura consigliata è di 200°).

Si consiglia di mettere sul fondo del forno una vaschetta termoresistente colma di acqua.

CRACKERS

Ingredienti:

150 gr. di farina mix B Schar 150 gr. di farina Nutricia, 30 gr. di olio extravergine di oliva 160 gr. di latte, 1 uovo (80 gr.), 1 cucchiaino scaro di bicarbonato d'ammonio, sale q.b..

Preparazione:

versare nel boccale il latte, l'olio, l'uovo e mescolare: 20 sec. vel. 2; aggiungere gli altri ingredienti 30 sec. vel. 6 e 1 min. vel. SPIGA. Impastare bene spianare l'impasto con il mattarello fino ad ottenere una sfoglia sottile. Con la rotellina realizzare dei triangoli che vanno bucherellati in superficie con i rebbi della forchetta. Spennelare i crackers con olio e a piacere sale. Riporli in una teglia coperta ocn carta da forno e cuocerli in forno preriscaldato a 180° (questa cottura è indicata per i forni ventilati: per quelli tradizionali la temperatura consigliata è di 200° per 5- 10 minuti.

PANE ALLE ERBE AROMATICHE

Ingredienti:
200 gr. di farina mix B Schar, 100 gr. di farina Bi-aglut, 120 gr. di farina Nutricia, 30 gr. di olio extravergine di oliva, 1 cubetto di lievito di birra fresco (tipo consentito), 300 gr. di acqua, erbe aromatiche a piacere (rosmarino, basilico, timo, maggiorana, erba cipollina, salvia)
Preparazione:
Tritare le erbe aromatiche con 100 gr. di farina: **30 sec. vel. 8** e mettere da parte. Versare nel boccale l'acqua, il lievito, l'olio e scioglierlo: **5 sec. vel. 4-5.** Aggiungere le farine: **50 sec. vel. 6 più 1 min. vel. SPIGA**. Aggiungere le erbe aromatiche e lavorare **15 sec. vel. 6.** Lasciare riposare l'impasto, per circa un'ora coperto in luogo caldo. Sgonfiare l'impasto e dargli la forma desiderata. (Treccia, rosetta. Ecc.). Sistemarlo sulla placca del forno e far lievitare **altri 30-40 minuti**. Cuocere in forno a **180°** (questa cottura è indicata per i forni ventilati; per quelli tradizionali la temperatura consigliata è di **200°**) mettendo sul fondo del forno una vaschetta termoresistente colma d'acqua per circa **30 minuti**, cioè fino a quando la crosta non risulti ben dorata.

PANINI ALLE CIPOLLE

Ingredienti
200 gr. di farina mix B schar, 120 gr. di farina Nutricia, 100 gr. di farina Bi-aglut, 30 gr. di olio extravergine di oliva, 1 cubetto di lievito di birra fresco (tipo consentito, 150 gr. di acqua, 150 gr. di latte, 2 cipolle, 1 rametto di salvia, 1 tuorlo

Preparazione

Preparare la pasta del pane (vedi ricetta pane bianco); stendere la pasta in un rettangolo dello spessore di 1 cm circa. Spennellare il rettangolo con olio, quindi distribuirvi sopra le cipolle affettate sottilissime e le foglie di salvia tritata. Arrotolate strettamente la pasta su se stessa quindi tagliare delle fette dello spessore di 3 cm. Mettere i rotoli sulla placca del forno, ricoperta da carta forno, tenendoli distanti l'uno dall'altro. Spennellare con il tuorlo sbattuto insieme ad un cucchiaio d'olio. Lasciare riposare per **30 minuti** e cuocere in forno caldo a **180° per 20 minuti** circa.

I PRIMI

ZUPPA DEL CONTADINO

Ingredienti per 4 persone:
250 gr. di patate, 75 gr. di sedano, 75 gr. di piselli, 75 gr. di fagioli, 75 gr. di zucchine, 30 gr. di cipolla, 50 gr. di pomodori pelati, 250 gr. di brodo, sale q.b.., prezzemolo e basilico tritati, 20 gr. di parmigiano grattugiato.
Preparazione:
Nel boccale cipolla e olio: **3 min. 100° vel. 4** con lame in movimento a **vel. 4-5** aggiungere le patate a tocchetti: **10 sec**. Tagliare a dadolata il sedano e le zucchine unirle nel boccale con fagioli piselli e pelati. Versare 250 gr. di acqua, un cucchiaio di dado Bimby oppure vedi prontuario, cuocere: **40 min. 100° vel. 1.** A fine cottura unire il prezzemolo e il basilico tritati, olio extravergine di oliva e a piacere il parmigiano grattugiato. Servire calda o fredda a piacere con crostini di pane bianco (vedi ricetta)

VELLUTATTA DI FUNGHI AL TIMO FRESCO

Ingredienti per 4 persone:
130 gr. pancetta magra (tipo consentito), 500 gr. di funghi champignon, 1 cipolla, 500 gr. di brodo di pollo, 150 gr. di panna fresca, 2 cucchiai di timo fresco, sale e pepe q-b.

Preparazione

Pulire i funghi, tagliarli a fette e mettere da parte. Nel boccale con lame in movimento **a vel. 5**. Tritare la pancetta e la cipolla: **20 sec. vel. 5-6**. Aggiungere 20 gr. di brodo e rosolare: **3 min. 100° vel. 1**. Tritare i funghi e il timo: **10 sec. vel. 5**; versare il brodo, aggiustare di sale e pepe, cuocere: **20 min. 100° vel. 2.** Unire la panna e mescolare: **10 sec. vel. 2**. Servire caldo con crostini di pane bianco (vedi ricetta).

MALTAGLIATI AL RAGU' DI AGNELLO

Ingredienti per 4 persone:
Per i maltagliati: 150 gr. di farina di Bi-aglut, 150 gr. di farina mix B Schar, 2 uova, 50 gr. di acqua, 10 gr. di olio extrvergine di oliva, sale q.b.
Per il sugo: 200 gr. di polpa di agnello a cubetti piccoli, 400 gr. di polpa di pomodoro, 1 cipolla 1 spicchio di aglio, qualche ago di rosmarino, 40 gr. di olio extravergine di oliva, 200 gr. di acqua, 1 mazzolino di prezzemolo, 50 gr. di vino bianco, sale q.b.
Preparazione:
Per la pasta: Mettere tutti gli ingredienti nel boccale: **30 sec. vel. 5 e 1 min. vel. SPIGA.** Tirare la pasta e tagliare i maltagliati.
Per il sugo: Nel boccale: aglio, cipolla, rosmarino: **5 sec. vel. 5.** Aggiungere l'olio e rosolare: **3 min. 100° vel. 3**; unire la carne e cuocere **3 min. 100°**

vel. 1 Sfumare con il vino bianco: **2 min. temp. Varoma vel. 1** senza misurino. Aggiungere la polpa di pomodoro, l'acqua, aggiustare di sale e cuocere: **40 min. 100° vel. 1**, mettere da parte. Versare nel boccale 1 litro e mezzo di acqua, sale e portare a bollore: **8 min. temp. Varoma vel. 1**, unire 1 cucchiaio di olio e cuocere i maltagliati: 3 min. temp. Varoma vel. 1. Scolare con il cestello versare un cucchiaio di olio nel piatto da portata, aggiungere il sugo e il parmigiano grattugiato. Servire caldo.

STRACCETTI ALL'UOVO CON SCAMPETTI E POMODORO

Ingredienti per 4 persone:
30 gr. di scalogno, 300 gr. di scampetti, 30 gr. di olio extravergine di oliva, 1 pomodoro, 50 gr. di vino bianco, 1 mazzolino di prezzemolo sale e pepe q.b.
Preparazione
Preparare la pasta per gli straccetti (come da ricetta "Pasta all'Uovo") e dopo aver tirato la sfoglia, tagliare degli straccetti irregolari.
Per il sugo: nel boccale scalogno e olio: **3 min. 100° vel. 4.** Inserire la farfalla unire il pomodoro a dadini, gli scampi o gamberoni e **cuocere 3 min. 100° vel. 1**. Sfumare con il vino bianco, aggiustare di sale e pepe e continuare la cottura per altri **4/5 min.** circa. Mettere da parte. Versare 1 litro e mezzo di acqua nel boccale, il sale e portare a bollore: **10 min. temp. Varoma vel. 1** cuocere gli straccetti di pasta:**3 min temp. Varoma vel. 1**.Scolarli nel cestello e condirli con il sugo tenuto a parte un poco di prezzemolo tritato e un filo di olio extravergine di oliva.

GNOCCHI DI PATATE

Ingredienti per 4 persone:
500 gr. di patate, 200 gr. di farina Bi-aglut, 1 uovo, 1 misurino di parmigiano, sale q.b.
Preparazione
Nel boccale versare 600 gr. di acqua: **3 min. temp. Varoma vel. 1**. Nel frattempo pelare le ptate e tagliarle a fette e inserirle nel Varoma **25 min. temp. Varoma vel. 1**. Far raffreddare le patate. Mettere nel boccale un cucchiaio di farina e le patate: **10 sec. vel. 5.**
Aggiungere la farina, l'uovo e il parmigiano: **10 sec. vel. 5.** Versare l'impasto sull'asse, compattarlo, fare i salamini e quindi gli gnocchetti. Condire con il sugo desiderato.

SPAGHETTI AI FIORI DI ZUCCA E PORRI

Ingredienti per 4 persone:
320 gr. di spaghetti Schar, 3 zucchine, 2 carote, 3 fiori di zucca, 50 gr. di olio extravergine di oliva, 1 mazzolino di prezzemolo tritato, 1 mazzolino di maggiorana, 1 rametto di timo, 1 mazzolino di basilico, 1 scalogno sale q.b.
preprarazione:
tritare nel boccale con lame in movimento **a vel. 5** il prezzemolo, il basilico, la maggiorana e il timo per **10-20 sec**. e mettere da parte. Senza lavare il boccale preparare il soffritto, olio e scalogno: **3 min. 100° vel. 4**. Tritare le carote e le zucchine **10 sec. vel. 4** e soffriggere: **2 min. 100° vel. 1**.

Aggiungere gli aromi tenuti da parte e cuocere: **10-15 min. 100° vel. 1** (versare 2 cucchiai di acqua al bisogno). Unire i fiori di zucca tagliati a strisce per la lunghezza. Aggiustare di sale e mettere da parte. Versare nel boccale 1 litro di acqua, sale q.b., portare a bollore: **8 min. temp varoma. Vel. 1**. Cuocere gli spaghetti per il tempo indicato sulla confezione, **a temp. Varoma**. Scolare la pasta e condirla con il sugo tenuto a parte.

CREMA DI ZUCCA E PORRI

Ingredienti per 4 persone:
400 gr. di zucca, 1 porro, 1patata, 20 gr. di olio extravergine di oliva, 1 cucchiaio di timo, 1 cucchiaio di rosmarino, 30 gr. di parmigiano, 900 gr. di brodo vegetale, sale e pepe q.b. .
preparazione
Tritare il porro: **10 sec. vel. 5,** versare 100 gr. di brodo vegetale e stufare: **5 min. 100° vel. 2**. Aggiungere la zucca a tocchetti e la patata, tritare: **20 sec. vel. 5**. Versare il brodo rimasto, aggiustare di sale e pepe, cuocere: **30 min. 100° vel. 1.** Lasciare raffreddare per **5 min**. poi frullare per ottenere una crema**: 40 sec. vel. 7-8**. Versare in una zuppiera, condire con parmigiano, prezzemolo tritato e un filo di olio extravergine di oliva.

PIPETTE MILLE SAPORI

Ingredienti per 4 persone:
250 gr. di pipette schar, 2 spicchi d'aglio, 1 ciuffo di prezzemolo, 1 ciuffo di basilico, 3 foglioline di menta, ½ cipolla, 1 cucchiaio di capperi, 1 filetto d'acciuga, ½ mela golden, qualche ago di rosmarino, 30 gr. di parmigiano reggiano, 50 gr. di olio extravergine di oliva.
Preparazione:
nel boccale tritare gli aghi di rosmarino, l'aglio la cipolla, il prezzemolo, l'aggiuga: **10-15 sec. vel. 4-5**. Unire l'olio e rosolare: **3 min. 100° vel. 1.** Aggiungere i capperi dissalati, la mela a dadini e il basilico. Mettere da parte fare bollire un litro di acqua nel boccale:**8 min. temp. Varoma. Vel. 1;** aggiustare di sale e cuocere la pasta per il tempo indicato sulla confezione. Scolare la pasta e condire con il sugo tenuto a parte, il parmigiano e un filo di olio extravergine di oliva.

SPAGHETTI BIANCHI E VERDI

Ingredienti per 4 persone:
320 gr. di spaghetti Schar 300 gr. di fave fresche sbucciate, 2 cipollotti freschi, 250 gr. di ricotta, 2 cucchiai di pecorino, 20 gr. di pecorino a scaglie, 40 gr. di olio extravergine di oliva, sale e pepe q.b., 450 gr. di fave fresche, 1 mazzolino di prezzemolo, alcune foglioline di menta.

Preparazione

In acqua bollente scottare le fave e togliere la buccia bianca. Nel boccale pulito mettere olio e cipollotti: **3 min. 100° vel. 4**. Aggiungere le fave e insporire: **5 min. 100° vel. 1.** Versare acqua da coprire le fave e cuocere per altri **30 min. 100° vel. 1** aggiustare di sale e pepe e mettere da parte in caldo. Portare a

bollore nel boccale 1 litro di acqua e 1 cucchiaio di sale: **8 min. temp. Varoma. Vel.1.** cuocere gli spaghetti per il tempo indicato sulla confezione. Scolare e mettere in una priofila oliata; mescolre nel boccale pulito la ricott e le scaglie di pecorino: **10 sec. vel. 3.** Condire gli spaghetti con le fave e la ricotta, un filo di olio extravergine e alcune foglioline di menta e prezzemolo. Servire caldi.

GNOCCHI DI POLENTA AL GORGONZOLA

Ingredienti per 4 persone:
250 gr. di farina di mais (tipo consentito), 1 litro di acqua, mezza dose di besciamella (vedi ricetta), 200 gr. di gorgonzola, 20 gr di parmigiano o 50 gr. di emmenthal grattugiata, sale e pepe q.b..
preparazione
Versare nel boccale 1 litro di acqua, un cucchiaio di sale, portare a bollore: **8 min. 100° vel. 1**. Aggiungere la farina **a vel. 3** e cuocere: **40 min. 90°-100° vel. 2**. Versare la polenta su un tagliere o su un piano di marmo avendo cura di stenderla dello spessore di 1 cm. Lasciare raffreddare. Preparare un besciamella, (come da ricetta) unendo poi il gorgonzola, amalgamare a vel**. 3-4**; tagliare dalla polenta dei dischi di 4 cm. Di diametro (tipo gnocchi alla romana). Sistemarli in una priofila, cospargerli con parmigiano o emmenthal, e coprire con la besciamella e il gorgonzola. Infornare **15 minuti circa a 180°.**

RISOTTO AI GAMBERI E CURRY

Ingredienti per 4 persone:
320 gr. di riso, 60 gr. di olio extravergine di oliva, 120 gr. di cipolla, 90 gr. di mele, 90 gr. di banane, 1 spicchio di aglio, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 1 bicchierino di brandy 100 ml di panna fresca 500 gr. di gamberetti, 1 cucchiaino di curry, vino bianco, 900 gr. di brodo, sale e pepe q.b..
preparazione
nel boccale cipolla, aglio e olio: **3 min. 100° vel. 4**, aggiungere le mele, le banane, dare un colpo di **Turbo** (lasciare a tocchetti) brasare: **3 min. 100° vel. 1**. Inserire la **farfalla**, unire il curry e i gamberetti; rosolare e sfumare con il brandy. Aggiungere il riso, tostare: **3 min. 100° vel.1**, sfumare con il vino bianco: **2 min. 100° vel. 1**. Versare il brodo bollente e cuocere: **8 min. 100° vel. 1**, unire i gamberetti rimasti, terminare la cottura: **5 min. 100° vel. 1**. Versare la panna e il prezzemolo tritato, amalgamare e versare nella risottiera. Servire caldo.

CRESPELLE ALL'ACETO BALSAMICO

Ingredienti per 4 persone

8 crepes (vedi ricetta), 400 gr. di cipolla, 2 mele renette, 50 gr. di parmigiano reggiano, 50 gr. di aceto balsmico, 40 gr. di burro.

Preparazione:

preparare le crepes come da ricetta e mettere da parte. Preparare il ripeino: tritare nel boccale le cipolle: **10 sec. vel. 4**, aggiungere 20 gr. di burro e cuocere: **15 min. 100° vel. 1** senza il misurino. Sbucciare le mele, tagliarle a spicchi sottili, cuocerle in forno caldo a **180° per 5 min**. unire le mele alla cipolla nel boccale con un colpo a **vel. Turbo**. Aggiungere il parmigiano grattugiato, l'aceto balsamico, il sale, amalgamare: **10 sec. vel. 3** e mettere da parte. Farcire le crepes con due cucchiai del composto, piegarle a fazzoletto (prima doppia poi ancora in metà su se stessa) oppure a fagottino legata con erba cipollina; adagiarle su una pirofila imburrata. Passare in forno caldo per **10 min. a 180°.** Preparare nel boccale pulito la salsa; mettere il burro e l'aceto rimasto **7 min. 100° vel. 1.** Versare la salsa ottenuta sulle crepes e servire calde.

RISOTTO ALLA MENTA

Ingredienti per 4 persone:

320 gr. di riso, 1 scalogno, 100 gr. di vino bianco secco, 50 ge. Di burro, 50 gr. di parmigiano, 1 mazzolino di menta o rucola, 20 gr. di olio extravergine di oliva, 800 gr. di brodo.

Preparazione:

tritare nel boccale con lame in movimento a **vel. 5** il mazzolino di menta per **10-20 sec**. Nel boccale olio e scalogno: **3 min. 100° vel. 3-4**;Inserire la farfalla, aggiungere il riso e tostare: **2 min. 100° vel. 1**. Sfumare con il vino bianco**: 1 min. 100° vel. 1**; versare il brodo e cuocere. **13 min. 100° vel. 1** .unire la menta o la rucola tritata: **10 sec.vel.1**. mantecare con il burro e il parmigiano. Servire caldo.

PENNETTE D'ESTATE

Ingredienti per 4 persone:

250 gr. di penne Glutafin, 250 gr. di pomodorini freschi, 80 gr. di mozzarella, 150 gr. di piselli lessati, 150 gr. di melanzane, 100 gr. di peperoni gialli, 1 zucchina, 1 scalogno, olio, sale, pepe, aglio, basilico, succo di limone q.b..

preparazione:

Nel boccale versare **1 litro e mezzo d'acqua**, **1 cucchiaio raso di sale**. Cuocere: **10 min. temp.varoma. vel 1.** Versare le penne e cuocere per il.tempo indicato sulla confezione. Scolare le penne e metterle in una pirofila oliata ben stese e distanziate. Lasciare raffreddare. Preparare una dadolata con i peperoni, le zucchine e le melanzane. Nel boccale pulito versare: 30 gr. di olio extravergine di oliva, 1 spicchio d'aglio, scalogno: **3 min. 100° vel. 3**. Inserire la farfalla, aggiungere le verdure e cuocere: **15 min. 100° vel. 1**. Nel frattempo tagliare i pomodori a spicchi e la mozzarella a dadini. Condire le

penne con il ragù di verdure, la mozzarella a dadini, il basilico a pezzetti, il succo di limone, sale e pepe. Servire fredda.

I SECONDI

ROLLE' DI POLLO IN FOGLIE DI LATTUGA E RUCOLA

Ingredienti per 4 persone:
2 petti di pollo, 200 gr. di lattuga, 50 gr. di rucola, 2 carote, sale e pepe q.b. Per la salsa: 100 gr. di panna, 20 gr. di olio extravergine di oliva, 50 gr. di brodo vegetale, lattuga rimasta (non cotta), 3 rametti di timo fresco, sale e pepe.
Preparazione:
Battere il petto di pollo avendo cura di togliere il filetto, da tenere a parte. Scottare 100 gr. di foglie di lattuga in acqua bollente salata e farle asciugare su carta assorbente. Tritare i filetti di pollo, tagliati a tocchetti, con lame in movimento a **vel. 5 per 10 sec**. Mettere in una ciotola, tritare la rucola e i rametti di timo: **10 sec. vel. 3-4.** Unire al trito di pollo, aggiustare di sale e pepe. Stendere su un piano da lavoro i petti di pollo, salare e pepare la carne, coprire con le foglie di lattuga scottate, il composto di carne, rucola e timo e per ultimo le carote taglliate a julienne. Aggiustare di sale e pepe. Arrotolare i petti di pollo, chiuderli bene in carta da forno bagnata e ben strizzata e metterli nl varoma. Versare un litro di acqua nel boccale, sale e una fetta di limone. Posizionale il varoma, cuocere: **40-50 min. temp.varoma vel. 2**. A cottura ultimata, togliere e lasciare raffreddare. A boccale pulito, olio e scalogno**: 3 min. 100° vel. 4**, aggiungere la lattuga rimasta tritare: **10 sec. vel. 3-4**, versare 50 gr. di brodo vegetale e brasare: **4 min. 100° vel. 2**, unire la panna, aggiustare di sale e pepe, insaporire: **5 min. 80° vel. 1**. Frullare la salsa a vel. **5-7 per 20 sec**. Tagliare i petti di pollo a rondelle, disporli su un piatto da portata, versare sulle rondelle la salsa e servire.

INVOLTINI FANTASIA

Ingredienti per 4 persone:
200 gr. di carne cotta (bollito di recupero brasato o arrosto), 6 fette di prosciutto cotto (tipo consentito), 100 gr. di fontina, 1 uovo, 40 gr. di olio extravergine di oliva, 50 gr. di parmigiano grattugiato, 20 gr. di pane grattugiato , 1 cucchiaio di capperi.
Preparazione:
Macinare la carne e i capperi: **30 sec. vel. 5**, unire il parmigiano e l'uovo, amalgamare per pochi **sec. a vel. 3**. Mettere da parte. Su un piano dal lavoro stendere le fette di prosciutto cotto, sovrapporvi la fontina a fettine sottili e mettervi sopra il composto. Formare degli involtini da chiudere con uno stuzzicadenti, sistemarli nel varoma. Versare 500 gr. di acqua e un pizzico di sale nel boccale, posizionare il varoma e cuocere: **15 min. temp. Varoma vel. 2**. Servire gli involtini su un letto di puntarelle brasate o cicoria lessata.

VERZOTTI ALLA MOLDAVA

Ingredienti per 4 persone:
12 foglie di verza, 200 gr. di riso bollito, 300 gr. di carne di maiale a dadini (o trita) 300 gr. di pomodorini ciliegini, 2 cipolle 1 spicchio di aglio, 1 carota, 1 gambo di sedano, 40 gr. di olio extravergine di oliva, 100 gr. di vino bianco secco, sale e pepe q.b.
preparazione:
scottare le foglie di verza in acqua salata e farle asciugare su carta assorbente. Nel cestello mettere il riso, nel boccale versare 500 gr. di acqua e un pizzico di sale, inserire il cestello e cuocere: **8 min. 100° vel. 1**. Versare in una terrina e mettere da parte. Preparare un soffritto, nel boccale: cipolla aglio e olio: **3 min. 100° vel. 4**, con lame in movimento **a vel. 3** aggiungere le carote, il sedano: **10 sec. vel. 5**. **Inserire la farfalla**, aggiungere la carne e rosolare **5 min. temp. Varoma vel.1**. Sfumare con il vino, aggiustare di sale e pepe, continuare la cottura: **15 min. 100° vel. 1**. Se risultasse troppo liquido continuare la cottura a **temp. Varoma per 5 min**. Unire il ragù di carne al riso, amalgamare. Riempire le foglie di verza con una cucchiaiata di composto e arrotolare a fagottino. Ungerli leggermente e adagiarli nel cestello. Preparare un sugo di pomodoro; nel boccale olio e scalogno **3 min. 100° vel. 4**. Unire i pomodorini e qualche foglia di basilico, aggiustare di sale, inserire il cestello, cuocere: **20 min. 100° vel. 1**. Togliere il cestello i verzotti, metterli in un piatto da portata, versarvi sopra il sugo e servire caldi.

CROCCHETTE DI POLENTA IN SALSA DI TALEGGIO

Ingredienti per 4 persone:
250 gr. di farina di mais (tipo consentito), 1 litro di acqua, 1 uovo e un tuorlo, 80 gr. di fontina
per la salsa: 200 gr. di taleggio, 100 gr. di panna, 1 tuorlo d’uovo
preparazione:
preparare la polenta come da ricettario base, al termine della cottura unire l’uovo e il tuorlo, amalgamare ancora per **30 sec. a vel. 2**. Versare in una terrina e lasciare raffreddare. Tagliare a dadini la fontina. Con un cucchiaio di polenta, formare delle crocchette all’interno delle quali porre un dadino di fontina. Passare le crocchette nel pane grattugiato (vedi ricetta pane bianco) porle in una teglia da forno imburrata, irrorarle con un filo di olio extravergine di oliva e passarle in forno a gratinare per **15 minuti** circa. Preparare la salsa: nel boccale la fontina: **5 sec. vel. 5** versare la panna e cuocere: **5 min. 80° vel. 4.** Con le lame in movimento a **vel. 4** aggiungere l’uovo e il tuorlo: **1 min. vel. 4.** Servire le crocchette con la salsa calda

CODA DI ROSPO ALLA MARINARA

ingredienti per 4 persone:
600-700 gr di coda di rospo a tranci, 50 gr. di vino bianco, 1 falda di peperone, 10 olive verdi, 10 olive nere, 10 capperi, aglio, 1 scalogno, 30 gr. di olio extravergine di oliva, 1 mazzolino di prezzemolo, 400 gr. di passata di pomodoro o pelati sale e pepe q.b..
preparazione

preparare un soffritto con cipolla, aglio e olio. **3 min. 100° vel. 4**. Unire i pelati, i capperi, le olive snocciolate, il peperone tagliato a listerelle, cuocere**: 5 min. temp. Varoma vel. 1**. Posizionare il varoma con il pesce leggermente oliato e salato e cuocere **25 min. temp. Varoma vel. 1**. A cottura ultimata mettere il pesce in n piatot da portata, versare sopra una parte di sugo, il prezzemolo tritato e un filo di olio extravergine di oliva.
Con il sugo rimasto si possono condire spaghetti.

BOCCONCINI DI TACCHINO IN SALSA DI PORRI

Ingredienti per 4 persone:
600 gr. di fesa di tacchino, farina Schar B per infarinare q.b. 1 grosso porro, 60 gr. di panna., 40 gr. di olio extravergine di oliva, 50 gr. di vino bianco secco, 1 foglia di alloro, 1 scalogno, 1 mazzolino di basilico, qualche ago di rosmarino, 200 gr. di brodo vegetale sale e pepe q.b.
preparazione:
preparare la salsa: nel boccale 30 gr. di olio e il porro tagliato a rondelle, brasare**: 10 min. 100° vel. 2**. Aggiungere la panna amalgamare: 1 min. vel. 2, poi **10 sec. vel. 5** mettere da parte. Tagliare la carne a piccoli pezzetti e infarinarli. Preparare un soffritto con olio rosmarino e scalogno: **3 min. 100° vel. 4**. Inserire la **farfalla** aggiungere i tocchetti di tacchino infarinati e rosolare: **5 min. Varoma vel. 1**, sfumare con il vino togliendo il misurino di chiusura**: 3 min. 100° vel. 1**. Versare il brodo vegetale, continuare la cottura per altri **15 min. 100° vel. 1**. Servire accompagnato dalla salsa di porri.

CARPACCIO IN SALSA

Ingredienti per 4 persone:
320 gr. di filetto di manzo, 100 gr. di cipolle, 100 gr. di carote, 100 gr. di sedano, 100 gr. di olio extravergine di oliva, 50 gr. di aceto di vino, 30 gr. di burro, 50 gr. di vermouth, 100 gr. di vino bianco, 1 spicchio di aglio, 1 rosmarino, salvia e alloro, sale e pepe q.b. .
preparazione:
Nel boccale olio, cipolla e aglio: **3 min. 100° vel. 4**. Unire il rosmarino, la salvia e la foglia di alloro: **1 min. 100° vel. 1**. Aggiungere le carote a rondelle e il sedano a filetti, aggiustare di sale e pepe, brasare le verdure**: 2 min. 100° vel. 1**. Sfumare con l'aceto: **2 min. 100° vel. 1**. Versare il vermouth e il vino bianco, continuare la cottura per **15 min. 100° vel. 1** senza il misurino. Togliere il gambo di rosmarino, la salvia e la foglia di alloro, frullare: **1 min. vel. 7-9**. A piacere incorporare alla salsa il burro sciolto. Condire con la salsa calda il carpaccio. Decorare a piacere

SEPPIOLINE RIPIENE

Ingredienti per 4 persone:
12 seppioline medie, 100 gr. di mollica di pane(vedi cap.2), 400 gr. di pelati o pomodorini freschi, 3 filetti di acciuga, 1 mazzolino di prezzemolo, 1 cipolla, 1 cucchiaio di capperi, 1 spicchio di aglio, 50 gr. di vino bianco, 50 gr. di latte, 30 gr. di olio extravergine di oliva, sale e pepe q.b.
preparazione

pulire le seppie separando la testa dai tentacoli. Mettere in ammollo il pane con il latte e lasciare ammorbidire. Nel boccale cipolla e olio: **3 min. 10° vel. 4.** Aggiungere i tentacoli, i filetti di acciuga, il prezzemolo e i capperi, tritare: **10 sec. vel. 5-6**. Unire il pane ben strizzato, aggiustare di sale e pepe, con questa farcia riempire le sacche delle seppie, oliarle leggermente e adagiarle nel varoma. Preparare il sugo: aglio olio: **3 min. 100° vel. 3** versare i pelati o la passata di pomodoro, il vino bianco, cuocere: **20 min. temp. Varoma vel. 1** (il tempo di cottura può variare a seconda delle dimensioni delle seppie). Versare il sugo di pomodoro nel piatto da portata, adagiarvi le seppie, spolverare di prezzemolo tritato, condire con un filo di olio extravergine di oliva..

POLPETTE DI LEGUMI

Ingredienti per 4 persone:
100 gr. di ceci lessati, 200 gr. di spinaci o bietole cotti a varoma, 100 gr. di mozzarella 2 carote, 2 uova, 20 gr. di parmigiano reggiano grattugiato, 30 gr. di pane grattugiato (vedi cap.2), una manciata di foglie di sedano, 20 gr. di olio extravergine di oliva, 20 gr. di burro, noce moscata q.b.
preparazione
lessare le verdure: versare 500 gr. di acqua nel boccale, un pizzico di sale, preparare le carote nel cestello e gli spinaci o bietole nel varoma. Inserire il cestello, posizionare il varoma e cuocere: **20 min. temp. Varoma vel. 2**. Mettere da parte,. Nel boccale pulito versare gli spinaci ben strizzati, le carote e i ceci ben sgocciolati e le foglie di sedano: tritare **20 sec. vel. 4 e 5-6 sec. vel. Turbo**. Unire il parmigiano, il pane grattugiato, le uova e la noce moscata, amalgamare: **10 sec. vel. 3**. Il composto deve essere consistente. Preparare delle polpette e passarle nel pane grattugiato e sistemarle in una teglia oliata, aggiungendo qualche fiocchetto di burro. Gratinare in forno **15 minuti a 180**°.

MERLUZZETTI A VAROMA CON VERDURE E MAIONESE

Ingredienti per 4 persone:
2 merluzzi di peso medio (600-700 gr.), 3 carote, 3 patate, 3 zucchine, per il cort-bouillon, aglio, scalogno, 1 pezzetto di sedano, un mazzolino di prezzemolo, 1 foglia di alloro, 100 gr. di vino bianco secco. Per la maionese vedi ricetta libro base
preparazione
preparare una dose di maionese come da ricetta base.
Porre il pesce pulito e lavato nel varoma, le patate e le carote a tocchetti nel cestello, le zucchine tagliate a rondelle nel vassoio del varoma.
Per il cort-bouillon: versare nel boccale 500 gr. di acqua, il vino bianco, le verdure e il sale. Inserire il cestello con patate e carote, posizionare il varoma, e cuocere **30 min. temp. Varoma. Vel.1.** il tempo di cottura può variare in base alla quantità del pesce. Dopo 15 min. di cottura togliere il vassoio del varoma con le zucchine e tenere da parte. Servire il pesce accompagnato da verdure cotte e maionese

I FUORI PASTO

BRUSCHETTE ALLE VERDURE

Ingredienti per 4 persone:
8 fette di pane bianco (vedi ricetta), 1 carota, 1 zucchina, 1 porro, mezza melanzana, 1 mozzarella, 30 gr. di olio extravergine di oliva, 1 mazzolino di origano fresco o 1 cucchiaino di secco, sale e pepe
preparazione:
Tagliare a cubetti la carota, la zucchina e la melanzana. Tritare il porro nel boccale: **10 sec. vel. 4-5**. Inserire la farfalla, versare l'olio, aggiungere le verdure a cubetti, aggiustare di sale e pepe, stufare: **10 min. 100° vel. 1** farcire le fette di pane con le verdure, la mozzarella tagliata a cubetti, spolverare con l'origano e passare in forno caldo a **200°** a gratinare per **10 min**. circa.

BRUSCHETTE SAPORITE

Ingredienti per 4 persone:
fette di pane alle noci, 100 gr. di olio extravergine di oliva, 50 gr. di latte 4 spicchi di aglio 4 capperi grandi o 10 piccoli, 4 filetti di acciuga, 1 cucchiaio di origano secco, 4 peperoncini piccoli oppure, 1 cucchiaino scarso di polvere
preparazione:
con le lame in movimento a **vel. 5-7** inserire aglio, capperi, acciughe, peperoncino e origano, **20 sec**. raccogliere con la spatola gli ingredienti, versare l'olio e il latte e amalgamare **20 sec. vel. 7-9**. Servire la salsa su fette di pane alle noci. Questa preparazione serve per 20/30 bruschette.

CREPES DI GRANO SARACENO ALLA TOMA E RUCOLA

Ingredienti per 4 persone:
200 gr. di farina di grano saraceno (tipo consentito), 450 gr. di acqua, un pizzico di sale, 20 gr. di olio extravergine di oliva, toma fresca, 1 mazzetto di rucola
preparazione:
Nel boccale mettere la farina di grano saraceno, l'olio, l'acqua, il sale e impastare: **20 sec. vel. 4**. Lasciare riposare per circa 1 ora. Cuocere le crepes in un padellino antiaderente unto con burro morbido, versando poco impasto per ottenere crepes sottili. Farcre con toma e rucola

QUICHE AI CIPOLLOTI DI TROPEA

Ingredienti per 4 persone:
1 dose di pasta brisé (come da ricetta), 500 gr. di cipollotti di Tropea, 40 gr. di olio extravergine di oliva 2 rametti di timo, 1 rametto di rosmarino 2 spicchi di

aglio 3 uova, 30 gr. di vino bianco 50 gr. di pecorino, 100 gr. di panna, sale e pepe q.b..

Preparazione:

Nel boccale olio, aglio **3 min. 100° vel. 2;** unire i cipollotti tagliati in quattro parti verticalmente (o due se piccoli), timo, rosmarino, vino bianco e brasare: **15 min. 100° vel. 1**. (gli ultimi **5 min. a varoma**). Lasciare raffreddare. Nel boccale pulito pecorino, uova, sle pepe e panna: **30 sec. vel. 4** stendere la pasta brisé sottilmente in una teglia da forno del diametro di 30 cm. Imburrata e infarinata (oppure stendere su carta forno); distribuire i cipollotti e versarvi il composto precedentemente preparato. Tagliare delle striscioline di pasta brisé e decorare come una crostata. Cuocere in forno pre-riscaldato a **180° per 30 minuti.**

BIGNOLE RIPIENE AI PORCINI

Ingredienti per 4 persone:

1 dose di pasta per bigné (come da ricetta), 30 gr. di funghi porcini secchi, 40 gr. di parmigiano, 12 fettine di funghi champignon ½ dose di besciamella (come da ricetta) 30 gr. di olio extravergine di oliva, 1 limone.

Preparazione:

preparare i bigné cotti e mettere da parte. Preparare la besciamella e unire i funghi rinvenuti in acqua calda, il parmigiano: **20-30 sec. vel. 4**. Riporre in una ciotola. Servendosi di una siringa per dolci riempire i bigné con la crema di funghi. Tagliare a fettine i funghi champignon e metterli per pochi minuti in olio, limone e sale; decorare i bigné con le fettine di funghi. Disporli di nuovo sulla placca del forno e passarli in forno a **180° per 10-15 min**. circa. Servire caldi.

PIZZETTE

Ingredienti per 4 persone:

pasta per pizza (vedi ricetta) pomodorini ciliegia, 1 mozzarella, basilico origano olio extravergine di oliva

preparazione:

preparate la pasta per pizza come da ricetta. Dopo la prima lievitazione di **30 minuti**, stendere l'impasto in una teglia per pizza oliata aiutandosi con le mani. Distribuire i pomodorini tagliati, la mozzarella tritata a piacere origano e basilico fresco. Rimettere a lievitare per altri **30-40 minuti** irrorarla con un filo di olio extravergine di oliva e cuocere in forno caldo a **180° per 15 minuti**.

ROSETTE ALLO SPECK

Ingredienti per 4 persone:

Pasta da pane lievitata (vedi ricetta), 100 gr. di speck (tipo consentito), 100 gr. di ricotta romana

Preparazione:

Prendere una parte di pasta lievitata, stenderla con il mattarello dando la forma di un rettangolo.

Spalmare uno strato di ricotta e coprire con le fettine di speck. Arrotolare nel senso della lunghezza formando un salame stretto. Tagliare dei tronchetti di

circa 4/5 cm e chiuderli da un lato. Lasciare lievitare nei pirottini di carta e cuocere in forno caldo a **180°** per circa **15-20 minuti**.

CARAMELLE RIPIENE

Ingredienti per 4 persone:
150 gr. di burro congelato a pezzi 150 gr. di farina Bi-aglut 70 gr. di acqua fredda, un pizzico di sale, 10 punte di asparagi, 5 fette di prosciutto crudo.
Preparazione:
Inserire il burro nel boccale: **10 sec. a vel. 5** aggiungere tutti gli ingredienti: **15 sec. vel. 6**. Tirare la pasta in un rettangolo e piegare in tre parti. Ripetere la stessa operazione altre 3 volte (per ogni lato del rettangolo), tirando ogni volta la pasta con il mattarello. Stendere la pasta sfoglia e ricavare 10 rettangoli. Depositare su ogni rettangolo una punta d'asparago avvolta in mezza fett di prosciutto crudo. Chiudere il rettangolo come fosse una caramella. Distribuire le caramelle sulla placca da forno, spennellare con latte e uovo sbattuto e cuocere in forno caldo a **180°** per **15 minuti** circa.

FOCACCIA AROMATICA

Ingredienti per 4 persone:
200 gr. di farina mix B schar, 100 gr. di farina Bi-aglut, 120 gr. di farina Nutricia, 40 gr. di olio extravergine di oliva, 1 cubetto di lievito, 300 gr. di latte, rosmarino e sale grosso.
Preparazione:
Versare nel boccale il latte, il lievito, l'olio e scioglierlo: **5 sec. vel. 4-5.** Aggiungere la farina: **50 sec vel. 6** più **1 min. vel SPIGA**; riportare l'impasto su una placca da forno, appiattire con il palmo della mano, quindi bucherellare la superficie con una forchetta. Coprire la teglia con un canovaccio umido e far lievitare fino a che l'impasto non abbia raddoppiato il proprio volume. Guarnire con aghi di rosmarino e sale grosso. Cuocere in forno caldo a **200°** per circa **20-25 minuti**.
Variante:
la focaccia può essere tagliata in tanti quadrati e ciascuno di questi verrà farcito con prosciutto crudo e stracchino, quindi verranno chiusi, come fossero delle caramelle con la carta stagnola e passati in forno.

FOCACCIA DI PORRI E FORMAGGI

Ingredienti per 4 persone:
200 gr. di farina mix B schar, 100 gr. di farina Bi-aglut, 120 gr. di farina Nutricia, 1 cubetto di lievito di birra fresco (ad esempio Zeus o tipo consentito) 20 gr. di olio extravergine d'oliva, 150 gr. di acqua, 150 gr. di latte, 1 patata, 1 porro, 1 mozzarella, 100 gr. di fontina 50 gr. di parmigiano.
Preparazione:
Tritare i formaggi per **10 sec. vel. 3** e mettere da parte. Versare nel boccale acqua, lievito, olio e latte: **5 sec. vel. 4-5.** Aggiungere la farina: **50 sec. vel. 6** più **1 min. vel SPIGA**. Lasciare lievitare l'impasto fino a quando non avrà raddoppiato il suo volume, coperto al caldo. Nel frattempo tagliare a rondelle il porro e la patata aggiungere 20 gr di olio **3 min. 100° vel. 1**. Aggiungere 50 gr. di acqua e un cucchiaino di dado Bimby: **10 min. 100° vel. 1**. Dividere la pasta in due parti stenderla formando due dischi. Imburrare e foderare con un

disco una teglia da forno distribuire il porro, i formaggi tritati e ricoprire con l’altro disco. Bucherellare con i rebbi di una forchetta e cuocere in forno a **180° per 40 minuti** circa.

FARINATA:

Ingredienti per 4 persone:
200 gr. di farina di ceci (tipo consentito o Molino vorwerk 3-5 lentamente a turbo), 6 dl di acqua, 2 cucchiai di olio extravergine di oliva sale pepe q.b..
preparazione
Se si usano i ceci secchi tritarli nel Bimby partendo da una velocità bassa poi a turbo finché avranno raggiunto la sottigliezza desiderata. Versare nel boccale l’acqua, l’olio ed il sale: **30 sec. vel. 5/6** (l’impasto deve risultare fluido). Lasciare riposare l’impasto **1 ora**. Ungere una teglia da forno, versare l’impasto a uno spessore massimo di mezzo cm. Cuocere in forno caldo **200/230°** fino a quando non si è formata una crosticina, a piacere spolverarla con pepe e aghi di rosmarino.

I DOLCI

CROSTATA AI FRUTTI DI BOSCO

Ingredienti per 4 persone:
pasta frolla (come da ricetta), crema pasticcera (come da ricetta), frutti di bosco (mirtilli, fragoline, lamponi), gelatina di frutta (tipo consentito).
Preparazione:
Preparare una teglia di 26 cm di diametro coperta con carta forno. Stendere con le mani la pasta frolla tenendo il bordo rialzato per la farcitura. Cuocere in forno pre-riscaldato per **40 minuti** circa, se ventilato a **180° per 25 minuti** e lasciare raffreddare. Farcire con la crema e guarnire con i frutti di bosco. Spennellare con la gelatina di frutta diluita con un poco di liquore **4 min. 60° vel. 1**. Fare riposare in frigorifero per alcune ore prima di servire.

PLUMCAKE BIANCO E NERO

Ingredienti per 4 persone:
250 gr. di farina Mix C Schar, 250 gr. di zucchero, 200 gr. di burro, 5 uova, ½ bustina di lievito per dolci 30 gr. di cacao in polvere (tipo consentito) zucchero a velo q.b. preparato con il bimby.
Preparazione:
nel boccale burro e zucchero: **10 sec. vel. 3.** Aggiungere le **uova 20-30 sec. vel. 6** fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Unire la farina e il lievito ed amalgamare **20 sec. vel. 4-5**. Dividere l'impasto in due parti uguali unire a una di queste il cacao, amalgamare **30 sec. vel. 4-5.** Imburrare uno stampo da plumcake infarinarlo con farina mix C Schar e alternare i due impasti, cuocere in forno a **180° per 40 minuti** circa.

TORTA CIOCCOLATINO

Ingredienti per 4 persone:
200 gr. di zucchero al velo preparato con bimby, 200 gr. di cioccolato fondente, 110 gr. di burro, 4 uova.

Preparazione

Preparare lo zucchero a velo: **10 sec. vel turbo** e mettere da parte. Con il boccale ben pulito e asciutto, inserire la farfalla e montare gli albumi: **1 min. vel. 3**. Quando gli albumi sono ben montati unire poco per volta dal foro del coperchio lo zucchero a velo e mettere da parte. Zucchero e tuorli**: 1 min. 40° vel. 3** e mettere da parte. Sciogliere a bagnomaria il burro con il **cioccolato 1 min. 40° vel.2**. lasciare raffreddare. Nel boccale aggiungere poi i tuorli e lo zucchero montati e per ultimo gli albumi amalgamando delicatamente il composto. Foderare uno stampo del diametro di 18-20 cm con carta forno, versare il composto.Cuocere in forno a **180°** per **25-30** minuti, lasciar

raffreddare la torta, porla in frigorifero per almeno **2 ore**, spolverizzarla di zucchero a velo, tagliare nello stampo dei piccoli quadri.

CREPES ALLA CREMA DI RENETTE

Ingredienti per 4 persone:
1 dose di crepes (vedi ricetta), 1 dose di crema pasticcera (vedi ricetta), 80 gr. di zucchero, 4 mele renette, 1 limone non trattato, 70 gr. di acqua, la buccia di mezzo limone, la buccia di mezza arancia, 1 cucchiaio di cannella in polvere
Preparazione:
preparare le crépes come da ricetta. Nel boccale zucchero e bucce di limone e arancia **20 sec. vel turbo**. Unire le mele sbucciate e tagliate a fette, il succo di limone, acqua e cannella, cuocere: **10 min. 90° vel. 1** Mettere da parte. Preparare la crema pasticcera, come da ricetta e mettere da parte a raffreddare. Spalmare una cucchiaiata di crema su ogni crepes e un'altra di composta di mele piegare la crepes su se stessa, doppiandola; ripetere doppiando il lato opposto. Mettere in una pirofila e scaldare in forno caldo per pochi minuti. Servire calde.

ROTOLO DI LIMONE E MERINGA

Ingredienti per 4 persone:

Per il pan di spagna: mezza dose di pan di spagna (vedi ricetta)

Crema al limone:

Ingredienti: 120 gr di acqua,30 gr di burro30 gr di maizena 150 gr di zucchero il succo di 2 limoni non trattati la buccia di due limoni non trattati

per la meringa:

Ingredienti 4 albumi 200 gr di zucchero

Preparare il pan di spagna seguendo la ricetta dimezzando gli ingredienti; farlo cuocere nella placca del forno (formando un rettangolo basso) a 180° per 20/30 minuti. Arrotolarlo tiepido su un foglio di carta forno e raffreddarlo in frigorifero.**Per la crema al limone**: mettere nel boccale tutti gli ingredienti 10 minuti 90° vel 3 e mettere da parte a raffreddare.Stendere il pan di spagna e spalmare con la crema al limone.Nel boccale ben pulito, inserire la farfalla versare gli albumi e montarli 3 minuti 30° vel 3, aggiungere lo zucchero a velo e amalgamare 10 secondi vel. 3.Preparare uno stampo rettangolare con carta forno, mettere il rotolo e versarvi la meringa; stendere bene aiutandosi con la spatola e cuocere in forno a 100° finchè la meringa non prende colore.

BISCOTTI DELLA NONNA

Ingredienti per 4 persone: 200 gr. di farina mix C Schar, 50 gr. di farina di grano saraceno, 80 gr. di burro, 70 gr. di zucchero, 20 gr. di latte, 50 gr. di nocciole, 1 cucchiaino di lievito Schar, un pizzico di sale, 1 uovo.

Preparazione:

Nel boccale tritare le nocciole con 2 colpi vel. Turbo. Mettere da parte, versare le farine, il burro morbido e tutti gli altri ingredienti, impastare: 20 sec. vel. 4-5. Togliere l'impasto, stendere la pasta con il mattarello sul tagliere tra due fogli di carta forno, lasciando la pasta dello spessore di 5 mm. Tagliare con il tagliapasta dentato dei rettangoli di circa 5x2 cm. Spennellare i biscotti con l'albume sbattuto e passarli nelle nocciole tritate. Cuocere in forno caldo a 180° per 15-20 minuti.

SEMIFREDDO AL TORRONCINO

Ingredienti per 4 persone:

4 uova 200 gr di zucchero 400 gr panna fresca 100 gr di torrone bianco (vedi prontuario) 15 gr di rum

Preparazione

Nel boccale zucchero, tuorli e il liquore 3 min 40° vel 4
Mettere da parte e raffreddare. Nel boccale pulito, inserire la farfalla, montare gli albumi come da ricetta base e mettere da parte.
Tritare il torrone 20 sec vel 1/6.
Aggiungere la panna 30 sec. Vel. 3
Incorporare delicatamente i due composti e porli nel congelatore per circa 5 ore.
Togliere dal congelatore 30 minuti prima di servire

STRUDEL DI MELE

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:
200 gr. di farina mix C Schar, 1 tuorlo d'uovo, 20 gr. di olio extravergine di oliva, 1 cucchiaio di aceto bianco, 100 gr. di acqua tiepida, un pizzico di sale.
Per il ripieno:
2 mele renette tagliate a fettine sottili, 1 limone, 50 gr. di rum, 30 gr. di uvetta sultanina, 30 gr. di pinoli, 60 gr. di zucchero, una noce di burro, cannella in polvere q.b. 50 gr. di pane grattugiato (pane bianco) burro fuso per spennellare.

Preparazione:

Per la pasta
Nel boccale farina, acqua, olio e il tuorlo: **20 sec. vel. 3-4 e 1 min. vel SPIGA**. Avvolgere l'impasto in carta pellicola e fare riposare in luogo caldo, lontano da fonti di calore.
Per il ripieno: preparare le mele sbucciate e tagliate a fettine sottili, spruzzarle con il succo di limone, il rum la scorza di limone grattugiata. Preparare nel boccale il pane grattugiato, la noce di burro e tostare: **4 min. 90° vel. 1** su un rettangolo di carta forno stendere la pasta con il mattarello lasciandola con uno

spessore di 2 mm. Aiutandosi con un coltello tagliare la pasta che deborda. Preparare un albume sbattuto e spennellare i bordi della pasta per 2 cm. Versare il pane tostato sulla pasta e distribuirlo. Amalgamare lo zucchero, la cannella i pinoli e l'uvetta alle mele. Chiudere i bordi di 2 cm all'interno e arrotolare su se stesso dalla parte più lunga, aiutandosi con la carta. Spennellare con burro fuso, chiudere bene dai lati e cuocere in forno caldo a **180° per 45 minuti**. Aprire poi la carta, spennellare nuovamente lo strudel con il burro fuso e lasciare in forno per altri 10 minuti.

PALLINE DI CASTAGNE

Ingredienti per 4 persone:
100 gr. di ricotta, 150 gr. di mascarpone, 150 gr. di zucchero, 80 gr. di mandorle, 80 gr. di nocciole, cocco grattugiato q.b. 100 gr. di liquore a piacere pirottini piccoli di carta, 500 gr. di castagne cotte

Preparazione

Lavare velocemente le castagne secche e lasciarle coperte con abbondante acqua per tutta la notte. Lavarle bene togliere le eventuali pellicine rimaste e cuocerle con latte e un pizzico di sale: **40 min. 100° vel. 1** (va bene la cottura con il cestello, ma va bene anche la cottura con la farfalla). Inserire nel boccale zucchero, mandorle, nocciole: **30 sec. vel. Turbo**; aggiungere le castagne, il mascarpone, la ricotta e il liquore**: 50 sec. vel. 7** spatolando (deve risultare un impasto omogeneo). Mettere in frigo per circa **1 ora**. Aiutandosi con un cucchiaino formare delle palline, passarle nel cocco grattugiato e sistemarle nei pirottini di carta.
Nota:
volendo è possibile aggiungere all'impasto 50 gr. di cacao in polvere: si ottengono così delle palline di castagne al cioccolato.

TORTA DI ROSE

Ingredienti per 4 persone:
150 gr. di farina mix B Schar, 100 gr. di farina Bi-Aglut, 100 gr. di farina Nutricia, 150 gr. di latte, 3 tuorli, 30 gr. di olio extravergine di oliva. 1 cubetto di lievito fresco (tipo consentito) la scorza di 1 limone, 50 gr. di zucchero, mezzo cucchiaino di sale.
Preparazione:
inserire nel boccale zucchero e scorza di limone: **20 sec. vel turbo**. Sciogliere il lievito con un cucchiaio di zucchero e un cucchiaio di acqua, aggiungere nel boccale il latte, il lievito sciolto, i tuorli e l'olio: **10 sec. vel. 3**. Inserire le frine e il sale: **30 sec. vel. 6 e 1 min. vel SPIGA**. Stendere l'impasto su carta forno a forma di un rettagolo, farcire a piacere con marmellata e 100 gr. di mandorle tritate a scaglie oppure volendo farcire con 150 gr. di burro e 150 gr. di zucchero lavorati nel boccale **1 min. vel. 3**. Arrotolare formando un salame; tagliare a tocchetti di circa 4/5 cm. Chiuderli da un lato e sistemarli in una teglia da forno ben distanziati. Lasciar lievitare circa **1 ora**, quindi cuocere in forno già caldo, se ventilato, **20/30 minuti a 180°.**

CIOCCOLATINI

Ingredienti per 4 persone:
24 nocciole, 100 gr. di cioccolato fondente (tipo consentito), 60 gr. di zucchero, una noce di burro, 50 gr. di cacao, pirottini di carta.
Preparazione:
tritare le nocciole **10 sec. vel. Turbo**, unire il cacao, lo zucchero, il burro, il rum o il caffè: **15 sec. vel 6**. Togliere e mettere da parte. Preparare con l'impasto delle palline passarle nel cioccolato fuso, disporre nei pirottini e mettere in frigo.

TORTA DI MELE

Ingredienti per 4 persone

200 gr. di farina Bi-aglut, 3 mele renette, 100 gr. di zucchero, succo di 1 limone, 3 uova, 3 cucchiai di olio extravergine di oliva, 100 gr. di latte, 1 bustina di lievito per dolci (tipo consentito)
preparazione
Posizionare la farfalla e inserire nel boccale lo zucchero il succo di limone e le uova **4 min. vel 3**. Senza fermare l'apparecchio, aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento a **vel 1** olio latte, farina e lievito, portare **a vel 2** e continuare a lavorare **1 min**. circa. Nel frattempo sbucciare le mele e tagliarle a tocchi. Imburrare una teglia e versare il composto sistemare le mele a raggiera. Cuocere in forno preriscaldato a **180° per 35/40** minuti circa.